

Ilha dos sabores

É em São Miguel que se fincam as raízes da mais antiga fábrica de chás da Europa, um negócio que brotou de uma semente vinda do Brasil e foi beber à sabedoria tradicional chinesa

POR ANA RITA LÚCIO

Chás Gorreana

> Num mar de folhas que ondulam pela encosta, só o azul do Atlântico ao longe e o vermelho do nome da fábrica, derramado sobre a fachada branca do edifício principal, destoam do manto verde que cobre a ilha de São Miguel. Nos 32 hectares da plantação da Gorreana, estendidos sobre a pequena aldeia da Maia, no concelho de Ribeira Grande, verde e preto são ainda as qualidades de chá extraídas da *camellia sinensis*, a planta de origem chinesa de onde nasce o «verdadeiro» chá. Mas em matéria de infusões, quem reina é o chá preto, separado nas variedades Orange Pekoe, Pekoe e Broken Leaf, enquanto o chá verde se divide entre o corrente e o enrolado. Embora com menor procura, à prova ficam também os chás semifermentados Oolong, Poochong e Soochoong.

> A produção segue o método tradicional ou não fosse este um chá ortodoxo. No que toca ao chá preto, após a colheita, as folhas são enroladas, oxidadas, secas e depois separadas por tamanhos e pesos. Num rebento, só as três primeiras folhas são aproveitadas: a primeira corresponde ao Orange Pekoe, mais leve e aromático; a segunda torna o Pekoe mais forte e retira-lhe paladar; já o uso da terceira folha é uma «invenção europeia», de onde emerge o Broken Leaf, o mais leve e menos apaladado de todos os chás, feito a partir das folhas mais velhas e rijas, que não enrolam, mas partem.

Uma vez na fábrica, o chá preto demora uma hora a enrolar e mais 12 até que as folhas estejam secas. Seguem-se seis a

sete meses de espera, para que o paladar e o aroma se apurem: só então fica pronto a ir para o mercado.

> Hysson é como se apelida o processo de produção do chá verde. Neste caso, recorre-se ao vapor de água que aquece as folhas, protegendo-as da oxidação. As folhas têm, ainda, de ser trabalhadas rapidamente: enquanto o chá verde corrente passa cinco minutos no enrolador, o enrolado ali fica cerca de um quarto de hora. A demora tem, porém, um preço: esta variedade é menos rica em antioxidantes.

> Com uma capacidade de produção que ronda as 40 toneladas por ano, as

colheitas costumam prolongar-se de março a setembro e a mesma planta é colhida de 12 em 12 dias. No entanto, para a Gorreana, inverno não é sinónimo de hibernação: é nesses meses que os 22 trabalhadores afetos à plantação controlam as ervas daninhas, podam as plantas e fazem a manutenção dos campos.

> Uma chávena do chá mais antigo da Europa serve-se (quase) só em português: as folhas utilizadas são exclusivamente de produção própria e os adubos, sacos, embalagens e caixas de cartão vêm todos do continente. Importadas, só as máquinas de apanhar chá, que chegam do Japão.

Cruzando as primeiras sementes que vieram da China com uma segunda leva de sementes trazidas da Índia, a plantação da Gorreana tem a particularidade de se renovar naturalmente e uma única planta de chá pode chegar aos 90 anos. Afastado está assim, segundo Hermano Mota, «o trabalho de replantar de 30 em 30 anos, como acontece em África, por exemplo».

Se antigamente o pico de vendas aquecia os meses mais frios, atualmente o chá Gorreana é saboreado ao longo de todo o ano, muito por culpa das rotas turísticas que passaram a cruzar os Açores. Com uma fábrica que não deixa de ser também um museu, o corrupio é constante: em 2011, a média foi mesmo de 300 visitantes por dia.



3

TONELADAS

de chá partem todos os anos da costa Norte da ilha de São Miguel, contornando os circuitos habituais de exportação. Procurando dar resposta às pequenas encomendas individuais que chegam diariamente por telefone, carta, email, a expedição é feita por via postal, semana a semana. O volume de pedidos é de tal ordem, adianta o responsável pela companhia, que as tardes de quarta-feira na estação de Correios da freguesia da Maia são mesmo «dedicadas à Gorreana».



Num processo produtivo que foi evoluindo ao sabor dos anos, as máquinas só dão lugar às mãos quando as sete operárias escolhem o chá a dedo, retirando pequenos resíduos que se intrometem por entre as folhas.

BI

Plantações de Chá Gorreana, Lda.

Postos de trabalho: {32}

Faturação: 570 mil euros*

Impostos pagos em Portugal: 45 mil euros

(IVA), 4 980 euros (IRC)*

Custos salariais: 224 mil euros*

Volume das exportações: 10%

Principais mercados de destino: França,

Alemanha, EUA e Canadá

Empresas nacionais envolvidas na

produção: 6

Capital: 100% português

Sede: Maia, São Miguel, Açores

*dados de 2011

À venda em casas especializadas em chá por todo o País, a chancela açoriana vai passar a invadir também as prateleiras de duas cadeias de hipermercados. Para as alcançar, a Gorreana investiu mais de 250 mil euros em duas máquinas que produzem duas saquetas de chá por segundo, com vista a atingir a meta das 400 caixas de chá a distribuir mensalmente no continente.



História

A produção de laranja de São Miguel, em declínio nos finais do século XIX, foi chão que deu folhas ao chá dos Açores. Para estancar a crise produtiva, a semente da oriental *camellia sinensis*, entretanto já em voga do outro lado do Atlântico, foi literalmente trazida na bagagem de Jacinto Leite, um micalense retornado da Corte portuguesa no Brasil. E logo depois «regada» pelo incentivo dado pela Sociedade Promotora da Agricultura Micalense que, em 1878, mandou vir de Macau dois técnicos chineses, mestres na arte de plantar o chá. Estava assim preparado o terreno onde, cinco anos mais tarde, Hermelinda Gago da Câmara colheu o primeiro quilo de chá seco da mais antiga fábrica de chá da Europa. Em 1926, coube a Jaime Hintze, casado com a neta da fundadora, investir 500 mil escudos na construção da pequena central hidroelétrica – ainda em funcionamento – que fez a Gorreana superar a carência energética causada pelo fim da máquina a vapor. Já nas mãos de Hermano Mota, atual proprietário, marido da neta de Jaime Hintze, a Gorreana teve igualmente de enfrentar a concorrência do chá de Moçambique, protegido pelo Estado Novo, a partir da década de cinquenta. Hoje, na véspera de completar 130 anos, aquele que chegou a ser o único local na Europa onde se produzia chá à escala industrial – até ao ressurgimento da vizinha Fábrica de Chá de Porto Formoso, em 1998 – ainda vai beber lições à história que escorre pelas instalações. Como as da resistência das máquinas – exemplo disso são o motor elétrico, de 1926, e o peneiro de vento, de 1930 – e da «teimosia» dos antepassados, apostados em colocar o chá dos Açores nas bocas do mundo. «Meteram na cabeça que tinham de ser produtores de chá, e é esse o espírito que perdura nos meus filhos», garante, Hermano Mota, de 70 anos, o rosto da Gorreana.

«PORTUGAL FAZ BEM» é uma parceria VISÃO-Continente que tem por objetivo divulgar, estimular e reforçar a produção nacional de excelência, contribuindo para a criação de riqueza nacional e redução da nossa dependência externa. Assim, durante seis meses, encontra todas as semanas, neste espaço, a apresentação de um produto «made in» Portugal selecionado pela Redação da VISÃO, proveniente de todas as zonas do País e dos mais diferentes setores de atividade, desde a agricultura à investigação e tecnologia de última geração.